

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Anno scolastico	<b>2023/2024</b>
Classe	<b>IV E</b>
Disciplina	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
Settore	<b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>
Indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	<b>3 (2+1 in compresenza con lab. di sala)</b>
Ore annuali	<b>99</b>
Docente	<b>PROF.SSA ANTONINA ALIQUÒ</b>

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Particolare attenzione è riservata: alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; ad interpretare e agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; ad applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; a saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. A saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; a riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo; a saper correlare la conoscenza storica generale degli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

**FINALITÀ EDUCATIVE**

Il quarto anno, si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie quell'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro.

Pertanto sono da ritenersi fondamentali:

- Sviluppare la conoscenza dei principi alimentari e dell'alimentazione
- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione.

- Sviluppare il linguaggio tecnico specifico della disciplina
- Sviluppare le capacità di analisi e di sintesi, di rielaborazione critica e personale delle informazioni
- Ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica mediante un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.

#### ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe 4° E è composta da 23 alunni (13 femmine e 10 maschi), un alunno non ha mai frequentato. Sono presenti un alunno diversamente abile che segue la programmazione curriculare per obiettivi minimi, con relativo P.E.I. supportato dal docente specializzato per nove ore settimanali e un alunno DSA per il quale è stato redatto apposito piano didattico personalizzato.

Per un primo bilancio della situazione di partenza sono state utilizzate, come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento livelli di competenze, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione.

Dal punto di vista disciplinare la classe nel complesso denota un comportamento corretto e la maggior parte degli alunni dimostra attenzione e partecipazione al dialogo educativo ad eccezione di pochi alunni.

#### LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 9	n. 6	n. 5	n. 1

Assenti: 2

### COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO   ☐ 3° ANNO   ☒ 4° ANNO   ☐ 5° ANNO

#### 1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
X	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

#### 2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
X	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche

		sotto forma grafica.
	<b>M2</b>	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	<b>M3</b>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	<b>M4</b>	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
X	<b>S1</b>	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
	<b>S2</b>	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
X	<b>S3</b>	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	<b>T1</b>	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
X	<b>T2</b>	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
X	<b>T3</b>	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
X	<b>SM</b>	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	<b>IRC</b>	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

### 3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	<b>G1</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	<b>G2a</b>	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	<b>G2b</b>	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	<b>G3</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4a</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4b</b>	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	<b>G5</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testiali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	<b>G6</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G7</b>	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
X	<b>G8</b>	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	<b>G9</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in

		situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G10</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	<b>G11</b>	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	<b>G12</b>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

#### **4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

X	<b>IE1</b>	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
X	<b>IE2</b>	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	<b>IE3</b>	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	<b>IE4</b>	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	<b>IE5</b>	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	<b>IE6</b>	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	<b>IE7</b>	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	<b>IE8</b>	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
X	<b>IE9</b>	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
X	<b>IE10</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
X	<b>IE11</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

## SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

### OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
-Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. -Saper distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. -Saper utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. -Saper predisporre piatti scegliendo le materie prime in base al loro valore nutrizionale. -Saper applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. -Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti. -Saper porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.	-Conoscere la storia dell'alimentazione come espressione della cultura e delle tradizioni. -Conoscere la fisiologia del gusto e dell'apparato digerente. -Conoscere valore e funzione dei principi nutritivi. -Conoscere i principi fondamentali dell'alimentazione equilibrata. -Conoscere i fattori di rischio professionale e ambientale -Conoscere le normative sulla tutela e sicurezza del cliente. -Conoscere le principali tecniche che preservano le caratteristiche nutrizionali, igieniche e organolettiche degli alimenti.

## PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2	Saper interpretare, descrivere, applicare dati e conoscenze pregresse. Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione.	Accoglienza Test d'ingresso Saper riconoscere il valore nutrizionale degli alimenti
UdA 1	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE3, IE8	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	-Antropologia e alimentazione -Storia dell'alimentazione occidentale -L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto -Fisiologia dell'apparato digerente
UdA 2	VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI	Primo e secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE4, IE5 IE6	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale.	- Elementi di chimica - I glucidi - Le proteine - I Lipidi - Le vitamine - Acqua e Sali minerali
UdA 3	ALIMENTAZIONE E SALUTE	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE8	Favorire la diffusione di abitudini e stili alimentari di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Distinguere le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi.	-Bisogni di energia e nutrienti -Valutazione dello stato nutrizionale - Nuove frontiere
UdA 4	SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della	-Sicurezza alimentare

IE2, IE3 IE4, IE5 IE6, IE7 IE9, IE10, IE11	persona. Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.	- Qualità alimentare
--	--	----------------------

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
<b>Dal campo alla tavola</b>	Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione, lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei prodotti enogastronomici.	Conoscere le funzioni della filiera e l'importanza della tracciabilità e rintracciabilità al fini di prevenire contaminazioni e frodi alimentari.	Realizzare un PPT	4
<b>Lo spreco alimentare</b>	Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Saper pianificare l'approvvigionamento delle derrate alimentari e mettere in atto metodiche antispreco sia nella ristorazione privata che collettiva.	Principali cause dello spreco alimentare domestico e nella ristorazione; lo spreco alimentare in Italia e nel mondo; suggerimenti e decalogo antispreco.	Realizzare un PPT	4

## UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<b>Il lavoro e l'economia</b>	<b>Le eccellenze produttive</b>	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese; Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto. Individuare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio.	L'agricoltura biodinamica, biologica e multifunzionale. Allevamento biologico e organismi di controllo nella produzione biologica.	3 ore +1 per la verifica scritta
				Politica agricola della Comunità Europea: food function, rural function, environmental function.	

## METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input checked="" type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
---	--

## STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: <i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4 A. MACHADO-Poseidonia</i> <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
--	---

## MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<input checked="" type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre</li><li>- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre</li></ul> <p>Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.</p> <p>La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.</p>
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

Milazzo, 06/10/2023

Il Docente  
Prof.ssa Antonina Aliquò

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**

ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA**

MATERIE: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/LAB. DI SALA

ORE: N° 33

CLASSE IV° E

**FINALITA' EDUCATIVE**

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre a consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. L'apprendimento di tipo esperienziale-teorico mostrerà agli alunni che le competenze acquisite in laboratorio non saranno solo realtà operative regolate dal saper fare ma uno strumento di conoscenza e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

**PIANO DI LAVORO**

<i>Attività</i>	<i>Abilità</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n° ore</i> <b>33</b>
Gli alimenti e la qualità alimentare.  La degustazione e l'analisi sensoriale.	Saper individuare la qualità organolettica degli alimenti. Saper identificare attraverso l'analisi sensoriale di vivande e bevande, (abbinamento cibo-vino e cibo-beverages) la percezione del gusto.	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale - Lavori di gruppo - Discussioni cooperative	10
Caratteristiche nutrizionali e calorica degli alimenti in uso in sala bar.	Riconoscere le caratteristiche e la funzione delle materie prime in uso in sala bar. Riconoscere le componenti culturali delle materie prime anche in relazione al territorio	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale - Discussioni cooperative - Lavori di gruppo	11
Igiene e sicurezza alimentare nell'ambito ristorativo.	Conoscere i principali microrganismi delle contaminazioni alimentari. Saper utilizzare strumenti tecnologici prestando particolare attenzione all'igiene e sicurezza in laboratorio.	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale. - Discussioni cooperative.	12

Milazzo, 06/10/2023

1 Docenti  
*Antonina Aliquò*  
*Tonino Cancemi*